

國立屏東科技大學 104 學年度 碩士班暨碩士在職專班 招生考試
食品科學系碩士班甲組、乙組 食品加工及食品化學試題

一、解釋評估油脂劣變的名詞。20%(每小題5分)

- 1.酸價
- 2.皂化價
- 3.碘價
- 4.TBA法

二、解釋冷凍食品學相關名詞。12%(每小題4分)

- 1.最大冰晶形成帶
- 2.包冰(glazing)
- 3.凍燒

三、詳述大豆分離蛋白之製作方法及其對加工之功能性。20%

四、說明花青素之化學結構及其穩定性。20%

五、詳述玉米澱粉製作高果糖糖漿(HFCS)之製程。20%

六、身為食品加工專業研發人員，試問你如何開發一項加工新產品?8%